



Dolce di Zucca al Forno

Fırında Kabak Tatlısı



2 kg. zucca di miele fettate
4 bicchieri di zucchero
Per la sopra;
1 bicchierino di noce pestato

- # Nel vassoio medio si filano le zucche
- # Alla sopra si svuota metà dello zucchero.
- # Le altre zucche si filano in secondo filo ed alla sopra di nuovo si svuota l'altra metà di zucchero.
- # Poi si coperta sopra di vassaio e si lascia una notte .
- # Il giorno dopo nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finchè ammorbidiscono le zucche. (35 - 40 minuti)
- # Dopo aver freddato alla sopra si pizicano noce o cocco.

Nota: Lasciare una notte serve per irrigarsi di zucca, se non c'è il tempo si puo aggiungere 2 bicchieri d'acqua e si può inserisce nel forno.